



410259S-2026



河南乐恒食品有限公司企业标准

Q/HLHS 0001S-2026

方便淀粉制品

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

河南乐恒食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南乐恒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张金月、谢苏丽。

本标准自实施之日起替代 Q/HLHS 0001S-2024（备案号：413000S-2024）。

H N

Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（凉皮、面皮、擀面皮、河粉、米面皮）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、海盐包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、紫菜虾米包、藻类制品包、蛋制品包、干酪包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的方便淀粉制品。

淀粉制品是以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加谷物杂粮粉【小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、高粱粉中的一种或几种】、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、南瓜粉、山药粉中的一种或几种）、魔芋粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料粉、复合调味料、酶制剂、食用盐、白砂糖、海藻糖、白醋（液态复合调味料）、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、食品用香精、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、切制、包装、灭菌、包装而成的淀粉制品。

根据所用原料及搭配料包的不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 QB/T 2848 的规定。

- 2.1.11白醋（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.16乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.18碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.24维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.28高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.33芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.34芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.36酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.37海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.38食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.39熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.41方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.42食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.43豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.45紫菜虾米包应符合GB 19643的规定。
- 2.1.46藻类制品包应符合GB 19643的规定。
- 2.1.47蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48干酪包应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.49食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
^a 水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
^a 淀粉(以干基计), g/100g	>	50.0	GB 5009.9
^a *铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注1: a仅适用于淀粉制品的检验; b仅适用于外购料包的混合检验, 其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品;			
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 未搭配料包的产品仅对淀粉制品进行检验, 搭配料包的产品将淀粉制品与料包充分混合后进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定, 外购调料包中食品添加剂的使用也应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分(仅适用淀粉制品)、净含量及允许短缺量的检验。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群, 其检测频率每周一次。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（凉皮、面皮、擀面皮、河粉、米面皮）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、海盐包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、紫菜虾米包、藻类制品包、蛋制品包、干酪包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的方便淀粉制品。

淀粉制品是以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加谷物杂粮粉【小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、高粱粉中的一种或几种】、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、南瓜粉、山药粉中的一种或几种）、魔芋粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料粉、复合调味料、酶制剂、食用盐、白砂糖、海藻糖、白醋（液态复合调味料）、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、食品用香精、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、切制、包装、灭菌、包装而成的淀粉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南乐恒食品有限公司